

Borg

raíces y alas

Borg est une cuisine aux racines profondes. Ancrée à la terre, afin que l'imagination puisse s'envoler et vous surprendre avec ce qui vous est familier. Car ces saveurs et ces parfums dans votre mémoire sont toujours là, en attente, aspirant à être retrouvés.

D'une manière sincère, honnête, responsable, originale et unique.

Voici Borg, l'endroit auquel vous pensez déjà revenir avant même de l'avoir quitté.



Carl Borg Medina



Bienvenue – Välkommen hem



Là où le temps revient s'asseoir à table

Chez Borg, nous pensons qu'accueillir bien, manger bien et boire bien à un prix juste devrait être naturel. C'est pourquoi nous laissons derrière nous la rigidité des restaurants dits « gastronomiques ».

Nous sommes une maison : un lieu proche et chaleureux où nous voulons que le temps s'arrête, que la cuisine réconforte et que le vin accompagne. Nous souhaitons que le service coule naturellement et qu'en partant, vous ayez le sentiment d'avoir été chez vous.

Cuisiner lentement, digérer en douceur

Nous travaillons les produits de saison à leur meilleur moment, avec respect et feu doux. Nous défendons une cuisine honnête, faite main, où légumes, légumineuses et céréales sont au centre, et où la protéine animale apporte équilibre et plénitude. Nous pensons à la digestion, au corps et à l'harmonie naturelle de ce que la terre et la mer offrent quand le moment est juste.

Cette saison naît de l'hiver et réchauffe le printemps à venir. Chaque plat raconte sa propre histoire : un petit hommage au bien manger, à la table partagée et aux liens qui s'y créent.

Racines méditerranéennes, âme scandinave

Nous naissons de la Méditerranée, mais nous sommes inspirés par la sérénité nordique : esthétique épurée, pureté dans chaque préparation, équilibre et respect absolu du produit. Cette carte est le reflet d'une évolution naturelle et organique que nous offre le temps : une proposition sincère, directe et pleine d'âme. Tradition réinterprétée, saveurs qui éveillent la mémoire et regard contemporain sans excès.

Les Menus de la Maison

Nos menus sont notre manière la plus naturelle de cuisiner : cuisiner pour des amis, selon ce que nous ressentons et ce que nous avons envie d'offrir à chaque instant. Des plats pensés pour se laisser porter, oublier le bruit extérieur.

Ceux qui reviennent connaissent la maison et nous font confiance ; vous savez que nous écoutons, que nous adaptons les menus aux intolérances, goûts ou besoins particuliers, et que nous soignons chaque détail pour que l'expérience soit simple, fluide et réconfortante.

Chez Borg, l'essentiel retrouve sa place.

MENUS SURPRISE



MENU AILES

L'expression la plus complète de la maison

10 services :

Comprend 3 bouchées, pain, 4 plats, 2 desserts et eau de la maison.

52€ p.p. TTC · Boissons non comprises · Table entière · Prix par personne

ALAS est le menu où la cuisine se permet de jouer davantage. Il naît de l'instant, de ce que propose le marché et des idées du quotidien de l'équipe. Il n'y a pas de plats fixes ni de chemin fermé : chaque service se construit selon la saison et l'humeur du jour.

Chaque passage est une idée en mouvement : des saveurs qui dialoguent, des techniques qui se croisent et des plats qui ne cherchent pas à impressionner mais à rester en mémoire. Ici, pas de certitudes figées, seulement le plaisir de découvrir et de se laisser surprendre. Un voyage [in]connu à travers la mémoire.

Ailes, c'est s'asseoir, faire confiance et laisser la cuisine voler là où elle doit voler.

MENÚ RACINES

La cuisine qui nous définit.

7 services :

Comprend 3 bouchées, 3 plats, dessert, pain et eau de la maison.

40€ p.p. TTC · Boissons non comprises · Table entière · Prix par personne

RAÍCES est un retour à l'origine. Aux saveurs qui nous accompagnent depuis toujours, à la mémoire de la table partagée et à la cuisine comprise comme soin et métier. Un menu qui parle de famille, de temps et de respect pour ceux qui nous ont appris avant.

Ici, la créativité repose sur la tradition, sur le produit bien traité et sur des recettes qui n'ont pas besoin de trop s'expliquer. Chaque service cherche à réconforter, reconnaître et rappeler, en se reliant à une manière de cuisiner honnête, proche et sincère.

Ce menu change avec la saison et le marché, mais garde une idée claire : cuisiner à partir de l'essentiel, sans artifices, en laissant parler le goût et l'expérience.

RACINES, c'est s'asseoir, faire confiance, partager et sentir que, d'une certaine manière, on est chez soi.

MAISON

L'essentiel de Borg.



5 services :

Comprend 2 bouchées, 2 plats, dessert, pain et eau de la maison.

35€ p.p. TTC · Boissons non comprises · Table entière · Prix par personne

CASA est un menu simple et direct. Pensé pour ceux qui souhaitent profiter de notre cuisine de façon plus brève et pratique, sans perdre ce qui nous définit.

Construit autour de plats efficaces et réconfortants, en accord avec le rythme du service, tout en conservant le soin et le respect du produit. Ce menu porte une idée claire : bien cuisiner, sans complications, et rendre le plaisir facile.

CASA, c'est s'asseoir, manger à l'aise et se sentir bien.

MUST | Gravadlax de la famille Borg (à ne pas manquer)

SAUMON – ANETH – MOUTARDE | Norvège 3100 km (G,L,P,O,M,SU)

BOUCHÉE VÉGÉTALE | Beignets (il y a une vie au-delà des croquettes) *

PATATE DOUCE – CHAMPIGNONS – RAIFORT | Alcoy 32 km (G,O,M,SO)

POTAGER | Salade de légumes rôtis au romesco *

POULET – AMANDES – AROMATIQUES | Alcoy 32 km (G,O,M,SO)

RIZ DU MARCHÉ | Pas le classique, et toujours changeant

Calasparra 140 km | (Demandez les allergènes)

ESSENTIEL | Brioche chaude et glace, quand la Suède rencontre l'Espagne

KANELSNUROOR – CANNELLE – LAIT | ALICANTE 40 KM (O,G,L)

Nous adaptons les plats et les menus aux intolérances ou aux besoins particuliers s'ils sont signalés au début, et nous recommandons d'en profiter sans hâte, en laissant l'expérience se dérouler naturellement.

Abréviations des allergènes

Céréales contenant du gluten – G | Crustacés – CR | Mollusques – MO | Œufs – H | Poisson – P | Arachides – CA | Soja – SJ | Produits laitiers – L | Fruits à coque – FC | Céleri – A | Moutarde – M | Sésame – S | Sulfites – SU | Lupin – AL

1 Adaptable sans gluten | 2 Adaptable sans lactose | 3 Adaptable sans œuf | 4 Adaptable sans fruits à coque | * Adaptable végétarien

LA CARTE



BOUCHÉES

Chez Borg, les bouchées sont une déclaration d'intention. Elles naissent du paysage méditerranéen et s'affinent avec un regard nordique, pur et essentiel, pensées pour ouvrir l'appétit et la conversation.

MUST Gravadlax familial Borg SAUMON – ANETH – MOUTARDE Norvège 3100 km (G,L,P,H,M,SU) 1,2	4
NUAGE Chou-fleur et truffe fraîche * MOUSSE – JAUNE – MÉLANOSPORUM Orihuela 67 km (L,H) 3	5
BOUCHÉE VÉGÉTALE Beignets * PATATE DOUCE – CHAMPIGNONS – RAIFORT Alcoy 32 km (G,H,M,SJ)	3
GRAND-PÈRE Rillettes de salchichón et tartare BŒUF AFFINÉ – PICKLES León 770 km (G,H,SJ,SU) 1	10 / 18
GRAND-MÈRE Matjessill (dégustation de harengs) STRACCIATELLA – CITRON VERT – RADIS Mer Baltique (L,P,H,M,SU) 2,3	10 / 18
CAPPUCCINO Lentilles caviar et caille * PURÉE – LAIT – ESCABÈCHE Salamanque 645 km (G,P,SU,L) 1,2	7

PAIN

Un service qui invite à ralentir. Un geste mesuré, lié au produit et au soin, qui redonne du sens au pain.

HÉRITAGE Le pain de toujours SEL D'OR – HUILE D'OLIVE – BEURRE Bedmar 344 km (G,L)	5,5
MOJETES Le pain autrement PETIT-LAIT – HUILE D'OLIVE – BEURRE Billère 726 km (G,L)	7

SALADES

Des salades qui s'éloignent du geste frais habituel pour travailler le potager avec profondeur, réflexion et mémoire.

CONSERVE Tomates d'été et d'hiver * CONSERVE – PICKLES – MER Orihuela 67 km (SU)	14
POTAGER Légumes rôtis au romesco * POULET – AMANDES – AROMATIQUES Alcoy 32 km (FC,SU) 4	16



LÉGUMES PROTÉIQUES

Des plats d'origine végétale où le légume impose son caractère et où la protéine animale accompagne pour donner profondeur et énergie.

MASQUÉ | Hervido sauté au perol 17

HARICOTS – GUANCIALE – POMME DE TERRE | Orihuela 67 km (L) 2

CON/TRADITION | Aubergine au poivre * 16

POIVRE NOIR – SAUCE CLASSIQUE – POMMES DE TERRE | Alcoy 32 km (G,L,A,SJ,S)

PLATS PRINCIPAUX

Des plats qui ferment le parcours avec une cuisine reconnaissable, enracinée et respectueuse du produit.

RIZ DU MARCHÉ | Change selon arrivage 19

Calasparra 140 km | (Demandez les allergènes)

SANS FRONTIÈRES | "Cannelloni" mer et montagne 20

CREVETTE – TRUFFE – FROMAGE AFFINÉ | Apulia 2325 km (G,L,A,CR) 2

GRAND-PÈRE | Bollitori de cabillaud 24

LÉGUMES – ÑORAS – JUS | Norvège 3100 km (P,CR,A)

CRIÉE | Poisson du marché, tubercules et champignons 26

RÔTI – PURÉE – CONSOMMÉ | Méditerranée Ø km (P,SU)

ENFANCE | Köttbullar, sauce et garnitures 23

BOULETTES – SAUCE CRÉMEUSE – PURÉE | Méditerranée | Galicia 950 km (G,L,SU)

ALCHIMIE | Ris de veau et beurre noir 26

VEAU – ARTICHAUTS – CAVIAR | Guadalquivir 557 km (L,P,SU)

FEU ET OS | Côtelette tranchée au Café de Paris (500g) 35

BŒUF – BEURRE – HERBES | Galicia 950 km (L,A,SJ,SU,M,P) 2

POUSSIN | Rôti gourmand 26

HERBES – JUS – AIL | Murcia 70 km (A,SU)

CEUX QUI NOUS ACCOMPAGNENT – TACKAR



Merci à :

Toute l'équipe qui forme Borg : sans leur attention et leur soin, nous ne serions rien. Ce sont eux qui font Borg, et ceux qu'il faut chérir le plus.

À Two Chimps, David et Jorge, ceux qui manient les réseaux, les fils et les projecteurs.

À Pedro et Cristian, qui nous approvisionnent en produits de la mer.

À Ricardo, Gastón et Marcelo, pour ces viandes si bien sélectionnées : agneaux, veaux et porcs élevés avec affection et durabilité.

À Rosa, pour veiller sur cette épicerie si singulière.

À Enrique et ses salaisons méditerranéennes de la mer Menor.

À Juan Fran, qui nous apporte tous les légumes les plus frais de la province.

À Maribel, pour faire courir nos escargots.

À Samu, qui chouchoute nos oliviers pour nous offrir la meilleure huile d'olive vierge extra du monde.

À Julio et ses œufs bio heureux.

À Manolo et ses chips de pommes de terre de sa churrería, à peine sorties de production.

À Gloria et Julián pour avoir amené la Suède à nos tables.

À Jose Montejano, ami et génie derrière la partie des desserts.

À Rubén Álvarez, le magicien des glaces de ce pays.

À Quique et Pedro de Isla de Crea pour avoir créé Borg comme votre restaurant.

À Nuria, pour avoir embrassé Borg dès le premier jour comme un enfant.

À Marie, pour avoir décoré ce lieu comme si c'était ta maison.

À Abner, sans qui — et sans Vero — tout cela ne serait ni aussi beau ni aussi soigné.

À Eric et Ulises, les autres Borg, des fils exceptionnels.

À Uma, pour nous offrir lumière, joie et couleur dans nos vies.

Et à vous, cher convive, pour avoir choisi notre maison. Nous espérons que vous en profiterez pleinement : cela nous rendrait très heureux.

Merci à vous tous. Ce projet est autant le vôtre que le nôtre.